

Juustoseura ry:n tiedotuslehti – Kesäkuu 2025 - Nettiliite

Juustoseura toivottaa juustoista kesää!



Sisältö

Saloniemen Juustola
Portugalin makumatka 15.-19.5.2025

Sivu
2
10

Saloniemen Juustolan Elämän Kertomus



1. Johdanto

Ensimmäisen vuoheni hankin 19- vuotiaana siitä syystä, etten halunnut ostaa kaupasta maitoa. Kutun nimi oli Maire ja sen jälkeen en ole elänyt kututonta päivää. Kummallista huomata, että minulla oli kuttu ennen perhettä ja että minulla on edelleen perhe, vaikka minulla on kuttuja. Mies, joka uskalsi ”löytää” naisen vuohen takaa ja tahtoa virallisesti vuonna 1996.

Voi, jos olisikin tiennyt silloin mihin ryhtyy...

2. Perheen ja tilan perustaminen

Ostimme täysin vieraalta autiotilan vuonna 1998- kyse ei siis ole sukutilasta. Tämä tila on keskellä metsää, metsäneläimet seuranamme myöskin , eikä naapurien valot näy mistään kulmasta.

Kaikki toiminta alkoi muutamasta harrastekutusta, joiden maitoa aloin pienissä määrin valmistaa kotikeittiössä tuorejuustoksi, eli ns. juoksetejuustoiksi. Esikoistyttyäremme syntyi 1997 ja joi ensimmäiset kolme vuotta pelkkää kutunmaitoa äidinmaidon jälkeen.



Mieheni sanoi, ettei tuollaisen maidon kanssa aleta pelleilemään ja minähän siitä sisuuntuneena päätin yhä sisukkaammin sitä valmistaa ja markkinoida. Vuohen tuorejuusto sai ensimmäisen nimen ja se oli Emännän OMATAHTO. Halusin jotain omaa, jotain oikeasti minun juttuani ja tiesin, ettei pienellä määrällä pärjää. Niin sitten sain ostettua tilamme ostovuonna 1998 kahdelta lopettavalta tilalta heidän koko vuohikatraansa ja oli siinä isännälle yllätystä, kun viiden kutun sijaan navetassa määkikin yhtäkkiä 70 käsin lypsettävää. Minä tahdoin kovasti uskoa pärjääväni ja ajatuksena oli alusta alkaen niin tuottava tila, ettei tarvitsisi käydä muualla töissä, saatikka viedä lapsia hoitoon.

Juuston teko vaati kuitenkin laitoksen, jotta saisin myytyä tuotteita virallisesti kauppoihin. Oli rakennettava juustola, mutta sitä ennen oli isäntä edelleen hiukan vastahakoinen touhuani kohtaan.

Piti hänelle tehdä oma juusto Isännän LISÄSISU, vuohenmaidosta valmistettu leipäjuusto. Tämä tuote tosin on jo poistunut, mutta sisu jäänyt.

Näihin kahteen juustoon sain aluksi uppoamaan maidot. Sain tehdä koemarkkinoita kotikeittiössä, joka selvitti meille onko hommassa järkeä ja tulisiko katetta, jotta oikea juustola kannattaisi tehdä.

Toinen tytär syntyi 1999 ja sain taas yhden äitiysloman aikaa suunnitella ”uraputkeani”

3. Juustolan perustaminen

Sain juustot myytyä ja isäntäkin alkoi lämpiämään ajatukselle. Pienen pieni juustola näki päivänvalon 2000.

Maitoa alkoi virrata yhä enemmän ja mietin, mitä ihmettä siitä kaikesta teen?

Rakastin rahkaa ja mietin, osaisinkohan valmistaa sitä. Sain neuvoja Kokkosen Markulta ja näin syntyi INTOHIMO vuohen rahka, jota söin ensimmäiset kuukaudet valehtelematta puoli kiloa päivässä.

4. Tuotekehitys ja innovaatiot

Aloin miettimään maidon varastointia kypsytetyssä muodossa. Tiesin siirtyväni juustojen teossa uudelle tasolle ja etsin tietoa fetajuuston tekoon. ENSILEMPI vuohen veta syntyi ja oli ensirakkauteni suureen tuntemattomaan kypsytettyjen juustojen maailmaan. Kolmas lapsikin syntyi 2001, liekö ensilemmellä osuutta asiaan, mutta poika kuitenkin taloomme saatiin.



Samaan aikaan, kun juustolassa tuotteet valmistuivat, jalostui vuohikatra yhä paremmin tuottavammaksi ja jälleen sain miettiä lisää maidon jatkojalostettavuutta. Oli kysyttävä mielipiteitä ravintoloista. He halusivat jälkiruokajuuston. Pitkään kypsytettyä vuohenjuustoa. Aloin kypsytellä päässäni gouda juustoa ja sen tekoon sain apua Matti Tapailalta, sekä Louna Foodin kautta Sanna Koivikolta.

Alku aina hankalaa. Goudaa koitin tehdä ja sutta tahtoi tulla ihan liian usein. Epäuskokin olisi voinut tulla juustolle nimeksi, mutta tahdonvoima oli se voima, joka vei minua eteenpäin. TAHDONVOIMA vuohen gouda kuitenkin löysi onnistumisen käsieni kautta ja on siitä lähtien ollut juustolamme ehdoton myynnin ykkönen. Tahdonvoimaa kuitenkin edelleen tarvitaan, eikä

pelkästään vuohikatraan persoonien hoidossa, vaan myös vuohenmaidon koostumuksen ymmärtämisessä.

2005 päätin ostaa synttärilahjaksi itselleni kaksi itäsuomenkarjan lehmää. Silloin kyyttö lehmät olivat suurta muotia ja kaikki halusivat nostaa ja markkinoida vain kyyttöä. Itse halusin lehmä, jotka vaan olisivat luonnonlaitumiemme hyötykäyttäjinä, enkä koskaan alkaisi niitä lypsämään. Niin ajattelin, mutta toisin kävi. Olin koko ikäni tehnyt töitä lypsylehmien kanssa ja unelmani maitomääristä olivat pilviä hipovia. Vettä kiukaalle löivät vielä dokumentit kyytön maidon parhaasta juustoutumiskyvystä, sekä jopa terveyttä edistävästä rasvahappokoostumuksista. Olin aivan myyty. Minäpä pelastaisin mahdollisimman monta kyyttöä ja alkaisin tekemään kyyttöjuustoa. Pettymys oli käsinkosketeltavaa, kun lehmät lypsivät samaa maitomäärää, kuin parhaat kuttumme. Sanoin, että mikäli näistä saan sen verran maitoa, että joskus myyntiin saakka saan juustoa, on se työvoitto. TYÖVOITTO lehmän gouda Suomen alkuperäisistä omista lehmistä oli ja on edelleen minulle suuri ylpeyden aihe.

5. Haasteet ja kasvaminen

2006 luulin sairastuneeni vakavasti. Pelko kaiken loppumisestakin kävi mielessä, kunnes syyksi saatiin melko perus ”vaiva”- raskaus. Sain kokea mitä on olla raskaana, tehdä navettatyöt ja juustola, kaikki samaan aikaan. 2007 vuoden alussa syntyi neljäs lapsemme. Oli aika isännän jäädä äitiyslomalle ”oikeista ” töistä, sillä juustot eivät jättäneet minua ja näin oltiin ensimmäistä kertaa perheyritys sanan varsinaisessa merkityksessä.

2008 minut kutsuttiin Helsinkiin tilaisuuteen, jossa meille myönnettiin vuoden 2008 Suomen paras kulttuuriteko ja juuri se tuli kyyttöjuustojen valmistuksesta. Olin kauhuissani, sillä juustoja ei montakaan ollut varastossa ja moinen kunnianosoitus oli kuitenkin kourassa. Lehmä poiki ja maitoa alkoi kuitenkin niistäkin virrata jonkinmoisia määriä. Olin tehnyt niin kauan jo vuohenjuustoja ja kuunnellut tavallisten ihmisten toiveita erimauista, että päätin toteuttaa lehmänmaidosta myös maustetut versiot salaattijuuston eli vetan muodossa. Suurena

haaveenani oli ja on vaalia myös Suomen työhevospärintettä ja sen käytön edistämistä myös tällä vuosisadalla, astutin suomenhevostammani työhevos- oriilla EV. Johtotähti. Näin sai ensimmäinen lehmänmaidosta valmistettu yrttiveta nimensä JOHTOTÄHTI ja se siivitti nimensä veroisesti tietä muille maustetuille, unohtamatta varsaa, joka syntyi jatkaen oikeasti tänäkin päivänä uljasta työhevospärintettä. Valkosipuliveta sai aluksi nimen ”salarakas”, mutta poistui ensimmäisen näytön jälkeen nopeasti, sillä moinen tuote oli jo patentoitu ja oli vaihdettava nimi toiseen mahdollisimman pian. Mikä olisikaan sopinut tapauksen jälkeen paremmin kuin SALAKAATO? Koska juustomme tehtiin kyytönmaidosta, olisi ollut kunnia käyttää Äkkijyrkkää mustapippurivetan



nimenä, mutta kysyttyäni taiteilijalta nimen käyttöä, hän ei siihen suostunut. Saimme tulokseksi ÄKKILÄHTÖ mustapippurivetan.

2009 terveysturvallisuus ilmoitti juustolatilamme liian pieneksi. Aluksi uuden investointi tuntui vastenmieliseltä ja jopa mahdottomalta toteuttaa. Samaan aikaan ihmiset halusivat juustoihin yhä enemmän potkua ja makua. Päätin kiusallanikin toteuttaa juuston, jonka jälkeen ei saisi sanaa suustaan. TAKAPOTKU lehmän chiligouda nimensä mukaisesti kolahtaa. Niin onnellisesti kolahti myös juustolainvestointi oikeaan hetkeen, että olen kiitellyt asianomaisia siitä, että potkivat tekemään asioita, joita itse en olisi silloin tehnyt ja näin tuli varmistettua tulisen juuston ystävillekin takapotkun saatavuus.

6. Luomutuotanto ja uudet haasteet

Kunnianosoitus kulttuuritekopalkinnon myötä ja tuotteiden menekki oli kuitenkin ponnahduslauta minulle tehdä asioita vielä paremmin ja halusimme siirtyä luomuun 2010.

Halu saada luomumerkki tuotteisiin mahdollisimman pian aiheutti rehupulan, sillä eihän pellot olleetkaan valmiita luomutuotantoon ilman apilan tuottamaa typpeä ja saimme kokea armotta, miten olisi pitänyt valmistella luomuun siirtymistä harkiten ja tutkien. Koska puute monesti aiheuttaa innovatiivisuutta, niin sen se teki meilläkin. Syntyi PULA-AIKA vuohen herajuusto ja KORVIKE lehmän herajuusto. Tuotteita kysyttiin ja maito ei riittänyt, niin aloimme keittää herasta juustoa ja taas saatiin uusia juustoja markkinoille.

Halusin kertoa asiakkaille LEPPÄKERTTU merkin kautta tuotteidemme 100% kotimaisuusasteen myös eläintemme rehujen osalta. Haimme ja saimme merkin käyttööme 2014. Merkkiä näkee hyvin vähän käytössä ja sen tunnettavuutta olisi edelleen syytä lisätä. Luotan kuitenkin laatu-tietoisien, asioita tutkivan kuluttajan arvostavan työtämme tälläkin saralla. Leppäkerttumerkkiä voisi tituleerata sanoin ”vielä parempaa luomua, kuin pelkkä luomu”.



Luomuliitto oli asian kuitenkin noteerannut ja valitsi meidät vuoden 2014 luomuyritykseksi.

7. Uudet tuotteet ja innovaatiot

Vielä puuttui arkisesta pöydästämme jogurtit ja ärsytti ostaa lisäainepommeja sokereineen kaupasta.

MIELIHALU vuohen jogurtti aiheutti minussa saman, kuin aikoinaan intohimo vuohen rahka. Sitä vaan teki mieli ja nimikin syntyi kuin vahingossa, sillä sitä vaan teki mieli.. MIELIHALU jogurtti sulatti myös Luomuliiton tuomariston vuonna 2019, saatuaan vuoden luomutuotepalkinnon.

APUVIRTA lehmänjogurtti tehtiin isännälle, jonka aamut tahtovat olla kankeita ja vaativat pientä käynnistystä. Jogurtin syntyäikoina oli meidän tytöillä myös mopoautot, joidenka akut vaativat apuvirtaa käynnistyäkseen ja kun he tulivat minua hakemaan lypsyltä auttamaan, keksin nimen tälle ihmisten aamujen käynnistäjälle. Voisikohan sanoa, että kyllä on hyvä pari käyttää apuvirtaa ja mielihalua.

Tämä meidän työ on elämäntapa ja elämäntyö, kuten lampaiden pitäminen monelle pienlampurille. Sain ostaa muutaman erän lampaanmaitoa goudaa varten pieniä määriä muutaman vuoden. Tämä juusto jäi kuitenkin tauolle, kun lampaanmaidon saanti tyrehtyi. Nyt kuitenkin olemme ajatelleet itse hommata näitä lypsylampaista ja aloitteleme tuotekehitystä sen tiimoilta tämän vuoden aikana 2025. ELÄMÄNTYÖ lampaanmaitojuusto saa uuden alun.

Päätin aikoinaan, että vuohenjuustot, joita olen tässä maininnut, ovat nyt sitten tässä. Lisää ei tule, tai jos tulee, on se suuri SYRJÄHYPPY minulta. Kuten arvaatte, uusi juusto oli taas syntynyt. Äärettömän hankala, vaikea käsitellä varsinkin vuohenmaidosta valmistettuna. Kuin vuohen loikka aina väärälle puolelle aita, aina kokeilemassa mahdollisuutta karata, sellainen on vuohen tavoin tämä juustokin. Tästä juustosta kuitenkin tuli ravintoloiden suosikki ja kuluttajien lempituote monin eritavoin maustettuna. Mahtava uutinen vuoden 2016 loppuun, kun tämä tuote vielä voitti kultaa artesaaniruuan SM kilpailuista.

Samaa tuotetta halusin ihan vain vähän koittaa lehmänmaidosta. Nyt jo isäntäkin heräsi sanomaan, että tuotteita on jo riittävästi ja aikaa kuluu ihan liikaa pelkän työn parissa. Pitäisi saada aikaa muullekin – olisi otettava irtiotto työstä. IRTIOTTO lehmän Gervaisjuusto mustapippurilla ja valkosipulilla ei päästänyt otteestaan, vaan kerjasi päästä valikoimiimme.

Hulluus vie eteenpäin, viisaus pitää paikallaan, mitä tekee IRTIOTTO? se jää nähtäväksi.

YHTEISELO lehmän ja vuohenmaidosta valmistettu gouda on tehty esimerkiksi kaikelle kansalle siitä, että meillä on täällä Laitilassa tila, jossa koko ketju tehdään samassa paikassa. Eläimet laiduntavat yhdessä, teemme töitä yhdessä ja elämme kaiken ajan yhteisessä luonnon ja eläinten ehdoilla. Katsokaa tätä YHTEISELO juustoa, siinä väriero kertoo eri eläinten erilaisesta maidosta värin muodossa. Ruohosipuliraita juuston keskellä kuvaa kesää ja vehreyttä, jota saamme kokea varsin vähän. Yhteistyöllä kuitenkin elomme jatkuu.

Kuten kaikilla hyvillä tarinoilla, jälkipuinti on melkoisen tuttua teet sitten niin tai näin- pärjät tai et. Oma tilamyymälän valmistuminen mahdollisti monen tuotteen koeponnistuksen ja yksi tällainen tuote on JÄLKIPELI. Herkullisen pähkinäinen gouda, joka ehdottomasti kuuluu jälki ruokapöytien valikoimiin. Tämä juusto on yksi hyvä esimerkki siitä, miten asiakkaat saa vaikuttaa valikoimaan, sillä tätä maistattaessa, ihmiset suorastaan vaativat saada ostaa sitä.

VIRTAPIIKKI nokkosgouda seurasi perässä, olihan nokkosen terveelliset vaikutukset yhdessä vuohengoudan rakastetun maun kanssa melkoinen virtapiikki, joten sekin tuli jäädäkseen.

Omassa pöydässä kului melkoisesti voita ja koska kermaa varten oli ostettu separaattori, oli myös voita koitettava tehdä itse. Kävi sitten niin hassusti, että voi vietiin ja viedään edelleen ihan käsistä Kaikki mitä irti saamme, -sitä odotetaan, sitä jonotetaan, siitä jopa maksettaisi ennakko maksuja, jos sen hyväksyisimme .YLIVETO nimi sopii voille minusta täydellisesti, sillä niin vaan se vedetään leivälle ja kaiken kukkuraksi se vaan on niin hyvää ja aitoa.

Kun on aikansa saanut tehdä tuorejuustoja, kypsytettyjä juustoja, jogurtteja, voita, alkoi tehdä mieli homejuustoja- niitä joita vielä kaupasta jouduimme ostamaan itsellemme .

Pidin niitä niin tähtitieteellisen vaikeina tehdä, että näin suorastaan mahdottomana valmistaa niitä meillä. Kuitenkin intohimo sisälläni tahtoi yhä kovempaa ja kovempaa edes hiukan koittaa tätä herkkua, josta monet kiistelee. Voiko muka homejuustoja syödä? Valmis vastaus on että miten voi tulla ilman niitä toimeen? Eikä voikaan. Soitto luotto mentori Jussi Heinosen Innolact yritykseen ja siitä sitten alkoi homeinen koitos. Ei ole yksi eikä kaksi pitkää puhelua, jota olemme tämän teon yhteydessä väentäneet. Voitte vaan kuvitella, kuin hätäinen Laitlalainen ja perusteellinen Kuopiolainen oikein innostuvat.

Tiesin tälle juustolle nimen jo ennen, kun sain ensimmäistäkään juustoa valmiiksi. Se tulee olemaan LÄPIMURTO. Läpimurto siksi, että niin hienosti sininen home kasvaa marmoroituen rasvaisen maidon kanssa yhteisliitossa, ettei tästä voi tulla muuta kuin hitti. Olettaen, että saan maun kohdalleen sinisen värin kanssa. Niin siinä sitten kävi, että Luomuliitto arvioi meidän sinihomejuuston vuoden 2023 vuoden luomutuotteeksi ja tästä kunniasta olin erittäin otettu. Ei ole ihan helppoa saada sinihome kasvamaan hallitusti ja vielä hyvänmakuisena. Kaiken huipuksi saimme vielä vuoden 2023 Vuoden yrittäjä palkinnon omalta paikkakunnaltamme. Vaikka on tullut kunniaa ja mainetta, on ollut myös paljon alamäkiä, konerikkoja, eläinten sairauksia, joista harvemmin pääsee Elvistelemään. Kun parhaansa yrittää, on helppo olla ensi sijaisesti itsensä kanssa.

Valkohomejuuston valmistusta vastustelin pitkään. Nuoriso sitä pyysi ja muutama aina silloin tällöin asiakkaistakin. Kunnes vuoden 2024 alkuun oli sellainen sopiva hiljainen päivä ja maitoakin tankeissa yllin kyllin, niin päätin pyytää jälleen luottomiehen apuun. Kuopion Jussi saapui taas ja valmistimme ensimmäiset valkohomejuustomme. Nimi vaati hiukan ponnistelua, sillä kun juusto on niin puhdas kuin ensilumi tai joutsenen höyhenpeite, niin se vaatii jonkun arvoisensa nimen. Yhtenä yönä en saanut kunnolla unta, kun asiaa oikein mietin. Katsoin aamuyön tunneilla taivaan kantta ja sieltä lipui kevään ensimmäisiä joutsenia ylilennolla. No siinäpä oivallinen nimitys, sillä

niin hienosti puhtaanvalkoinen samettinen home peittää kuin yli lentäen myös juuston. YLILENTO syntyi, siitäkin huolimatta, että tässä kohtaa kaikki 4 lastamme olivat jo lentäneet pesästä.

Juustojen lisäksi olemme saaneet toteuttaa muutamia oheistuotteita. PAKKOMIELLE makeiset tehdään omasta maidosta ja voista, mutta sen salaisuus on ruokosokeri, joka tuo siihen pikantin lisämaun. Tämäkin tuote vaati ponnistelua jopa siinä määrin, että kaikki pöytätilat olivat loppua, kuin näitä herkkuja kehitettiin. Siinä sitten joku asiakas tulla tupsahti kesken kaiken käymään ja kysyi: ”Ei kai tästä ole sinulle mikään PAKKOMIELLE tullut?” Olin kapsahtaa kaulaan, kun tajusin miten hienon nimen tuo juuri olikaan minulle kertonut.

VAIMARON VIHელიÄINEN, VÄKEVÄINEN sekä PUNAHUULI ovat tulinen tomaatti hilloke sinappi ja punajuurihilloke- luomuna valmistettuja nämäkin ja tuotteiden alkuperäinen ajatus on ollut olla vaan omavaraiskäyttöä , vaan kuinkas kävikään.

KOHOKOHTA saippuat tehtiin ihan alkujaan nekin vain omiksi tarpeiksi, sillä minua ärsytti ne liian monet kertakäyttöiset muovipullot kylppärissä ja vessan kaapissa. Korona aika vauhditti suunnitelmia ja saatiin moneen kauppaan sisään näitä saippuoita, joidenka raaka-aine tulee sekin omasta takaa. Saippua tehdään kuten mummu aikoinaan, eli omasta kermasta, lipeästä ja sisäelinrasvasta. Nimi taas tulee siitä, että kun illalla pääsee töiden loputtua saunaan ja saa itsensä pestyä, onhan se arjen luksusta ja elämän KOHOKOHTAA. Kuka ei arjen pienistä hetkistä nauttisi.

Jälleen kerran asiakkaat alkoivat kysellä saippuan kaveriksi hoitoainetta- syntyi JÄLKIPELI hoitoainevoide hiuksille.

Tahtoivat voidetta, syntyi PEHMITYS voide ja miehille KOMISTUS. VASTAVETO Deo voide oli kannanotto alumiinia sisältävien Deo tuotteiden poistamiseksi.- PINTALIITO huulirasva saa hymyn pehmeäksi ja TÄSMÄISKU on kuivien hiusten pelastus.

Kaikkia näitä tuotteita olemme itse käyttäneet pelkästään jo vuosia. Iho on pysynyt hyvänä, hiukset päässä, eikä paluuta enää muuhun ole.



8. Yhteenveto ja tulevaisuus

Tuotevalikoimamme on melkoinen yhden perheen ja yrityksen tuotekehitys rupeama, mutta aina sitä ihmeteltäessä sanon, ettei niitä ole päivässä tehty, eikä kehitelty. Monen monta lypsyä, kevään tuloa ja syksyn menoa on vaadittu koko sortimenttien lopulliseen esille tuloon.

Lisänä tähän kokonaisuuteen olemme saaneet korjata yli 100 vuotiasta taloa tässä samassa kylässä. Nimeksi sille muodostui Willa Saloniemi ja siellä voi majoittua, pitää juhlia, kokouksia, tai vaan lomailla. Sinne on suunnitteilla vielä monenmoista tähän päivään sopivaa yritystoimintaa nuorisomme toimesta. Ei tiedä, vaikka pienoinen saunayrityskin sinne vielä perustettaisiin ja otettaisiin vanha riihi käyttöön. Tämän talon myötä tilakokonaisuutemme täydentyi vastaamaan niitä tarpeita, joita meille on vuosien aikana esitetty.

Lypsylampaiden tulo on nyt se uusi innovaatio Lampaanmaidon huippu koostumus suorastaan vaatii vahvasti, että pitää tässäkin asiassa hoitaa homma kotiin omavaraisesti. Tämä ei ole helpoin tie, mutta tämä on meidän tiemme.

Moni myös kysyy, miksi julkaisemme juustolan sivuilla eläinten tai peltotöiden kuvia ja tarinaa? Meidän mielestämme juusto syntyy tilan kokonaisuudesta, johon kuuluu juuri se peltoon kylvetty jyvä ja säilöheinä. Rehu, joka syötetään eläimille. Eläimet, joiden maidon kautta saamme tehtyä tuon aidon ja alkuperäisen meidän makuisen moninaisen tuotteen- juuston. Tuotteet ovat lopputuote- tila on kokonaisuus. Tälle kokonaisuudelle soisin siunaantuvan jatkoa myös meidän jälkeemme. Ehkä se on jopa kaukana taivaanrannassa isona haaveena.

Tärkeämmäksi kaikkea olen kokenut kuitenkin sen, että elämme niin kuin sydän sanoo. Saamme syödä ruokaa, jonka alkuperän tiedämme ja taatusti tunnemme. Saamme käyttää tuotteita, joidenka aineosaluettelo on mahdollisimman aito ilman ean koodeja. Mitä enemmän elän, sen vähemmän tarvitsen ja siihen meidän pitäisi enemmän vielä pyrkiä.

Joka tapauksessa tarina jatkuu. Niin kauan kuin sydän iskee ja käskää jatkamaan, me jatkamme, kun työstä tulee yhdentekevää, sitä ei kannata enää tehdä.

Nauttikaa antimistamme, nauttikaa tuotteista, joita tehdään sydämellä ja tuotteista, joilla on oikea tarina...

Saloniemen tilan perustajat
Riitta ja Jouni Saloniemi

Lyhyt päivitys seuran Portugalin makumatkasta 15.-19.5.2025

Tiivistetty, hengästyttävä ja kokemisen arvoinen matka

Ohjelma ja sen esittely vastasivat hyvinkin toisiaan. Esitteeseen oli koottu neljä täyttä sivua pientä pranttia. Niin oli matkalaisillakin neljä tiukkaa päivää pieniä välähdyksiä paikallisesta elämästä, kulttuurista ja historiasta.



Joukkomme saattoi kokea hyvinkin ristiriitaisia tunteita: Kalaruuat olivat selvästi monelle ikkuna kohti valoa, toiselle taas terveyssyistä matka kohti kadotusta. Samoin vierailut mahtipontisten kirkkojen ja kappeleiden viileydessä toivat vanhemmille matkalaisille helpotusta päivien raskuuteen. – Ilma oli kesäisen leppää, mutta kivikadut, kirkas auringonpaiste ja portaat puristivat turistin mehut kropasta, ja horjahdukset muureilta olisivat voineet olla kohtalokkaita... Kaikki nämäkin raskuudet kukin saattoi korvata niinä lyhyinä hetkinä, jolloin istahti vanhan kapakan hämärään tai turistiryssän terassilla.

Matkan toinen osa juustot ja viinit

Vierailukohteet oli valittu pyynnöstämme osoittamaan paikallisen kulttuurin ratkaisuja perinteisten maataloustuotteiden jalostamisessa. Yritysten mittakaavat olivat meille suomalaisillekin tuttuja. Yrityksen koko perustui näkyvästi perheen kahden sukupolven yhteistyöhön. Tilojen ja toiminnan esittelyssä korostui nuoren sukupolven korkea koulutustaso. Kohtasimme arkkitehdin oliiviöljypuristamossa, joka oli ottanut yhteisönsä elvyttämisen tehtäväkseen parissakin eri muodossa. Hän vaali ja varjeli ”kylän” vanhaa oliivipuukantaa ja ponnisteli öljyn markkinoinnin lisäksi yhteisönsä asukkaiden palaamiseksi asuinsijoilleen, - erittäin kannatettava ajatus myös meille opittavaksi.

Maatilavierailumme ilmensi samaa ajattelua. Kohtuullisen nuori maatila, joka oli pystynyt kasvattamaan pääosin Holsteinlehmänsä 500-päiseksi maitotilaksi. Perhe oli jakanut tehtävät selvästi osiin. Nuorella eläinlääkärillä oli omat työnsä, muilla tehtävät maidon tuotannosta, sen jalostamisesta ja markkinoinnista, kullakin koulutuksensa mukaan, - ehkä tässäkin opittavaa siitä, että elintarvikkeiden tuottaminen on pitkän tähtäyksen toimintaa, jolla on tulevaisuus...

Viinitilalla sama toistui, taustalla hääri isäntä. Häntä ei näkynyt silloin kun, ehkä kolmekymppinen poika esitteli viinin käsittelyä ja prosessointia. Näimme jalkojemme juuressa miltä näyttää yhden työpäivän pullosaalis, noin kolmetuhatta pullollista Rose’ -viiniä. – He kertoivat valmistavansa vuosittain 30 - 35 000 pullollista viinejä. Keskusteluissa kävi taas selvästi ilmi paikallisten traditioiden seuraaminen, - rypälelajikkeet olivat tarkasti harkittuja ja heidän sanojensa mukaan laadukkaita. - Kun pääsimme kellariin, isäntä astui esiin valtavan kristallikruunun alle, siellä kävi ilmi, että heidän menetelmänsä käyttää paikallisia villihiivoja tuottaa viinejä, jotka kestävät aikaa. - Kuinka kuvailla miltä seitsemänvuotias valkoviini maistuukaan.

Laajempi matkakertomus tulee aikanaan matkan sivuille



<https://urly.fi/3HmK>

